

热历史

## 千年翻转看张飞

郭苑洁

东汉末年，曹操在荆州当阳附近的长坂坡追击刘备。长坂桥前，张飞手执长矛，据水断桥，大喝道：“我是张翼德，谁敢上前与我决一死战！”曹军不敢近前，刘备因此得以安全离开。

陈寿所著的《三国志·蜀书·张飞传》中的这一幕真是奠定了张飞英武形象的基础。除了《张飞传》的内容，三国其他阵营中的谋臣武将也对张飞的勇猛给予了很高的评价。《三国志·魏书·程郭董刘蒋刘传》，程昱言“刘备有英名，关羽、张飞皆万人敌也，权必资之以御我”；郭嘉言“备有雄才而甚得众心。张飞、关羽者，皆万人之敌也”；刘晔言“诸葛亮明于治而为相，关羽、张飞勇冠三军而为将”；周瑜言“刘备以枭雄之姿，而有关羽、张飞熊虎之将，必非久屈为人用者”。可以这样说，张飞英勇善战的形象在三国时期是得到广泛认可的。

作为一名带兵打仗的将领，张飞的智谋其实也不容忽视。

《张飞传》中，曹操打败张鲁后，留下夏侯渊、张郃镇守汉川。随后，张郃率领部队南下巴西，计划将那儿的百姓迁往汉中，张郃进兵宕渠、蒙头、荡石，与张飞抗拒五十多天。随后，张飞率领精兵一万多人，从另外一条路将张郃截断后再与之交战，由于山路狭窄，前、后队伍无法呼应救援，最后张郃的部队被张飞打败。张郃只能弃马攀山，带着十多名随从从小路逃走，退兵南郑，巴西得保安宁。张飞能够大败张郃，应该说，张飞还是颇有统兵能力的将领，因张郃也绝非等闲之辈，乃是魏国的一员名将——就是后来让诸葛亮失街亭、斩马谡的那位张郃。

对于张飞，《张飞传》还有一个定性的结论：“飞爱敬君子而不恤小人。”张飞到江州后，击败了巴郡太守，也就是刘璋的老部将严颜，并活捉了严颜。张飞对严颜怒斥道：“我大军已到了，你为什么不早投降还抵抗？”严颜回道：“你等兴兵无名，抢夺我益州，我益州只有断头将军，没有投降将军。”听完这话，张飞大怒，喝令手下兵卒将严颜推出去杀了，严颜面色不变，反对张飞说：“砍头就砍头，发什么火呢？”张飞对严颜的勇气甚为敬佩，当即下令释放严颜，并把他人作为客人以礼相待。

礼贤下士多是文臣谋士涉猎的范畴，但张飞作为武将对大夫君子的态度也是尊敬、钦佩和仰慕。可以说，张飞在士大夫面前真是一位地地道道的君子。这一点在《三国志·蜀书·刘备传》所注引的《零陵先贤传》中也有体现，“张飞尝就刘巴宿，巴不与语，飞遂忿恚。诸葛亮谓巴曰：‘张飞虽实武人，敬慕足下。主公今方收合文武，以定大事；足下虽天高亮，宜少降意也。’”时为右将军的张飞能够如此礼贤下士，而且对方还是一名降将，也足以说明“爱敬君子”这个评价的准确性。

《张飞传》中，张飞一生最后一



▲四川省阆中市汉桓侯祠 (资料图)

个片段，是被张达、范强杀害的过程。刘备常常告诫张飞：“你过度运用刑法，又随意鞭打将士，还把这些被打的人安排在身边，你这样做会招引祸害的！”张飞听后仍不改变。刘备征伐东吴的时候，张飞按照军令要准备率领一万人马，从阆中出兵赶赴江州与刘备会合。临出发前，张飞的下属张达、范强把张飞杀了，并割下了他的首级，顺江而下就投奔孙权去了。张飞军营都督上表刘备，刘备一听到张飞都督有表上奏，随即说：“唉！张飞死了。”随后追谥张飞为“桓侯”。

张飞的“不恤小人”，很多人都只强调是其性格的问题，但如果回望东汉，奴隶制还是相当普遍的，残酷对待奴隶对于很多奴隶主而言也是习以为常的。三国时期，被自己手下杀死的也不仅仅是张飞，孙权的弟弟孙翊与张飞有着相似的性格，同样被下属所杀。

七百多字的《三国志·蜀书·张飞传》为我们勾勒了一个清晰、生动的张飞形象。在张飞去世十二年后出生的西晋史学家陈寿所写的《三国志》虽为私人修史，却在当时、在后世都得到了高度的认可。时人夏侯湛也在写《魏书》，看到陈寿的《三国志》后，就把自己的作品毁掉了。而后人对其更是推崇，认为它可以与《史记》《汉书》媲美。因此，其他各家三国史相继消失，只有这部《三国志》流传至今，与《史记》《汉书》《后汉书》并称为“前四史”。

关于张飞的形象，后世修史时也会有细微的调整，但基本上是在陈寿的基础之上。例如：隋唐时期，虽然陈寿认为“飞雄壮威猛，亚于关羽”，但在这个时期修订的史书中，张飞的排名时常在关羽的前面，例如《晋书》卷八十一《刘遐传》：“刘遐，字正长，广平易阳人也……率壮士陷坚摧锋，翼方比之张飞、关羽。”《晋书》卷一二六《秃发傴檀载记》：“张穆、边宪、文齐、杨班、梁崧、赵昌，武同飞、羽。”揣度这主要是编著者房玄龄等人应该认为关羽和张飞的武力差不多或者张飞还更厉害一些，想来是张飞的气质更符合唐初那种尚武的精神吧！

普通民众对张飞的认知起变化，应该要从宋元的小说和元杂剧说起。宋代时，“拥刘贬曹”的倾向越来越突出，张飞也开始有了比较大的形象变化。现存最早的“说三国”的文本是元代刊刻的《全相平话五种》中的《三国志平话》。在《三国志平话》中，就讲述督邮羞辱刘备却被张飞所杀，可见这时就已经把鞭打督邮的事从刘备身上转到了张飞身上。同时，元杂剧中也出现了多出张飞的故事，例如：《张翼德大破杏林庄》《张翼德三出小沛》《莽张飞大闹石榴园》等。通过这些方式，张飞勇猛善战的形象很好地得到了传播，而且有了“莽张飞”的特点。

《三国志》中，关羽和张飞作为蜀国的开国大将，几乎像孪生兄弟，谈关羽必带着张飞，可谓旗鼓相当。反观后世，关羽、张飞在民间的传播似乎差距就越来越大了。关羽在历代封建帝王王共同努力下，已经成为与孔老夫子并驾齐驱的“武圣”，而张飞却越来越走向人民群众，尤其是进入《三国演义》时代后，更加成为人民群众喜闻乐见的喜剧人物。

关于张飞的出身，《三国志》仅仅提到张飞是涿郡人，到了《三国志平话》却已经变成了“家豪大富”，但没有阐明以何为业；《三国演义》第一回则说道：“世居涿郡，颇有庄田，卖酒屠猪，专好结交天下英雄。”可能张飞本人不一定杀猪，但杀猪的职业背景一出，对于当时的民众来说，一下子多了几分亲切感，很有市井气息。《三国演义》中，刘备三顾茅庐，张飞三次跟去了，头两次还忍得，第三次的时候看到诸葛亮高卧不起，气得扬言要屋后放火，率真可爱的张飞形象更是呼之欲出。不过，陈寿笔下那位“爱敬君子”的张飞如何能够说出“火烧诸葛亮”的话呢？

为什么这个时期的张飞会是这种形象？归根结底，是市民意识的不断觉醒导致的。不管是说书先生的讲述，还是写出故事来出售，都需要客官们的认可才讲得下去、卖得出去，而客官，不就是那些行商坐贾、闲汉游民及各行各业的工匠吗？正如同中国戏曲的产生需要勾栏瓦舍一样，好的故事演绎也需要闲散的市民阶层来支撑，否则说与谁听、写与谁看？

《北京晚报》

史海钩沉

## 土木是古代建筑核心材料

沈唯

土和木是中国古代建筑的两大核心材料，在中国传统营造技术和建筑文化遗产中具有举足轻重的地位，“土木”也被用来泛指建筑工程。

生土，是指未经焙烧、仅做简单加工的原状土，是我国乃至世界上历史最悠久、应用分布最广泛的传统营造材料之一。从距今约8000年的新石器时代，人类就开始以土为材料营造建筑，当今的窑洞就是典型的生土建筑。木材绝对是传统营造的主流材料，也成就和凝结了中国古代木构营造技艺的高度和智慧，应县木塔就是最有代表性的木构建筑之一。

中国古代建筑既可以单独用土或木做结构，也可以是土木混合结构。“中国的传统民居如土楼，是典型的土木混合结构。土楼本身的建筑形制比较特殊，是由一米多厚的夯土外墙和内部木构架相结合而成，具有一定的防御功能。在特定环境下，古人能把土和木这两种最常见的营造材料结合利用，把它们的作用发挥到极致。”同济大学建筑与城市规划学院教授李湜说。

对营造材料的运用也和科技发展水平息息相关。李湜以大跨度结构举例，今天我们大多采用钢网架结构等来完成大跨度建筑的营造，但在古代，人们通过积累的经验改进技术，仅用木结构就已经实现了大跨度的桥梁建造。

“木结构建筑中主流的梁柱结构，就是由跨距较小的梁、柱为主要的传力体系构造，它受到了材料长度本身的限制。跨度再大光靠柱梁体系就不行了，于是人们又发明了编木为拱的技术。”李湜解释，编木拱桥是一种十分奇特和罕见的桥梁形式，运用这种技术能够加工出更大跨度的结构体系。这种编木拱桥就像用竹条编箩筐一样，是不用砖石仅用木材“编织”而成的桥。在传世名画《清明上河图》中，横跨汴河上的那座规模宏大的虹桥正是编木拱桥。这种桥梁和技术迄今还在浙西、闽东及贵州等地的山区中大量使用。《科技日报》

生活史

## 闲话“茶食”

路来森

有宋一代，饮茶风靡朝野，所以，随之伴生的茶食，亦是极其丰富。

举凡果类、菜类、点心类，均可作为茶食。果类，宋人喜欢生果，但更喜欢加工过的果制品。据《武林旧事》载，宋代的果制品有“煨木瓜、糖脆梅、破核儿、查条、橘红膏、荔枝膏、蜜姜豉、韵姜糖、花白糖”等。菜类，则既包括素菜，也包括荤菜，素菜自不待说，荤菜，如“鼎煮羊”“酒蒸羊”，甚至还包海鲜美类，如“油炸咸鱼”“芥辣虾”等。点心类，更是丰富多彩，只要是面食，即可做茶食，如包子、馒头、粽子、圆子、桃酥、饅头、饺子等。

由此可见，宋人茶食，并不完全以清淡为标准，而是异常丰富；但也正是由于太过丰富，有时难免食胜于茶，喧宾夺主了。说到底，茶食，只能是作为饮茶的点缀，只能是“佐茶”；食，要为茶而增色。故而，茶食特别要讲究“精致”，色、香、味，要于“精致”中显本色。

茶果之“果”，通常有三种解释：一是水果，二是果仁，三则是泛指点心。水果，取其“清淡”，必讲究时令，尤以果实小巧者为佳。如春天的樱桃，夏天的葡萄等；若然是水果较大者，就将水果切为小块，插之以竹签，堆于盘中，饮茶，取食，别具情趣。

果仁最佳，是茶食的上品。如葵花籽、桃杏仁、花生仁、开心果等，总之，凡坚果类的果仁，皆好。果仁为茶食的好处是：味道单纯，缓缓咀嚼而来，又香气醇厚，满口生香。果仁类，油炸亦好。如油炸花生米、油炸腰果、油炸核桃仁等。前些年，流行一种油炸核桃仁罐罐，核桃仁不仅油炸过，还浸了蜜糖，脆、香、甜，真是茶食的上上之品。家中有贵客光临，还会特备“油炸绿豆糕”：制作为小块，油炸放凉之后，堆于白色瓷盘之中，色泽淡绿莹莹，入口酥脆。客人食之，无不称赏，主客皆乐。

《科教新报》